كتاب الطبيخ

تأليف

محمد بن الحسن بن محمد الكاتب البغدادي

أعاد نشره

فخري البارودي

وذيّل عليه بكتاب

معجم المآكل الدمشقية

دار الكتاب الجديد

البصل ويقشر البذنج ، ويسلق في قدر مفردة بماء وملح نصف سلقة ؛ وينشف ويترك في القدر ويطرح عليه طاقات نعنع وقطع يقطين مقشر من قشره وشحمه ، ويلقى عليه فلفل ومصطكي ودار صيني مدقوقة ناعماً . ثم يؤخذ الحصرم الطري ويعصر باليد عصراً جيداً ويصفى على منخل رفيع . ويضاف اليه مثل عشره ماء ليمو ويجعل في القدر ، ثم يدق اللوز الحلو المقشر ويربى بشيء من الماء ويعدل طعمها بالماء وحليب اللوز على حسب الارادة ، ثم يؤخذ من النعنع اليابس شيء يسير فيفرك في رأس القدر . ومن الناس من يجعل في رأسها من التفاح المز شيئاً ، وهو طيب وكذلك ان اريد جعل فيها بعد طرح اللحم دجاجة مقطعة من مفاصلها ؛ ثم يرش على رأس القدر ماء ورد وتترك على نار هادئة ساعة حتى تهدأ وترفع .

(حلوية) :

وتسمى (فرحانة). وصنعتها ان يقطع اللحم السمين وحده والالية وحدها ، ويترك في القدر ومعه شيء يسير من ملح وكسفرة يابسة وقليل بصل مقطع وجزر ، ويغمر بالماء ، ويغلى حتى يقارب النضج. وتؤخذ رغوته وترمى . ثم يلقى عليه الفلفل والزنجبيل والمصطكي والدار صيني المدقوقة ناعماً . فاذا نضج يؤخذ خل خمر وسكر او جلاب (او عسل) ويعدل مزاجه بحسب الارادة . ويصبغ بالزعفران فاذا قارب النضج جعل في رأس القدر لوز حلو مقشر مفرد بنصفين ، وعناب وفستق وبندق مقشرين وزبيب أحمر (منقى من حبه) ، وقطع مبحثرة وحلواً قراضية . ويرش على رأس القدر ماء ورد وتمسح جوانبها بخرقة نظيفة . وتترك على النار حتى تهدأ وترفع . ومن احب جعل معها دجاجة مقطعة على مفاصلها بعد ان يسلق اللحم نصف سلقة لتنضج معه .

(رمانية) :

صنعتها ان يقطع اللحم السمين وسطاً ، ويجعل في القدر ويجعل معه يسير